

SOPA DE COUVE FLOR



CONFEÇÃO

1. Prepare os ingredientes.

2. Deite a couve flor, o caldo de aves e a manteiga na cuba.

3. Tempere com sal e pimenta.

4. Tempo de cozedura: 3 minutos.

5. Misture e adicione as natas. Sirva com cerefólio picado por cima.

INGREDIENTES

- 800 G DE COUVE FLOR FINAMENTE PICADA
- 50 G DE MANTEIGA
- 75 ML DE CALDO DE AVES
- 2 CC DE SAL E PIMENTA
- 170 ML DE NATAS
- 2 PITADAS DE CEREFÓLIO PICADO